

令和9年

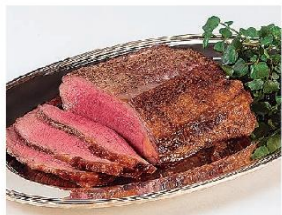
新潟グランドホテル

おせち

OPTION

オプション・メニュー ※単独のご注文はできません。おせちと一緒に申し込みください。

フランス料理レストラン「ベルビュ」
ローストビーフ



- ・特製ローストビーフ 1kg
- ・特製ソース
- ・付け合わせ
- ・レフォール(西洋わさび)

※ブロックのまま、もしくはスライスしてお渡しいたします。
お申込みの際、お申し付けください。

●1kg(約4〜5人前) ¥13,000(税込)

日本料理レストラン「静香庵」
特選焼物詰め合わせ



- ・のど黒西京焼き 2切
- ・ハタハター夜干し 4本
- ・鮭西京漬 2切
- ・銀鱈味噌漬 2切
- ・甘鯛の塩焼き 2切

※冷凍でのお渡しとなります。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。

¥16,200(税込)

フランス料理レストラン「ベルビュ」
French ポターージュカレー



香ばし「いがた和牛」&
コクトロ「刻み牛すじ」に、
香味野菜とトマトと生姜
が溶け込んだ、やさしいス
パイス薫るデミグラス仕
立てのカレーです。

●レトルトパック(1箱1食入・210g)×4箱
<限定50セット>

¥3,800(税込)

ご予約受付 2026年 12月 20日(日) 午後5:00まで

お渡し日 2026年 12月 31日(木) ※配達の場合、お時間の指定はできません。
※ご来館の場合は午前10:00〜午後5:00の間に3階特設会場でお受け取りください。

- 特典
- ①オンラインショップ 新規会員登録で **300ポイント** & 掲載商品は**ポイント付与**
会員特典 さらに11月30日までにご注文いただくと 1個につき **500円引**
 - ②ご来館特典 ホテルに来館お引き取りで 1個につき **1,000円引**
①と併用できます

配達エリア 新潟市各区・新発田市・聖籠町・阿賀野市・五泉市・加茂市・田上町
※他、配達先はお問い合わせくださいませ。

お申込み方法 ※お申込みはWebまたはお電話でどうぞ

お支払い方法

Web予約
新潟グランドホテル オンラインショップから



ポイント付与 24時間対応 事前決済でお渡しもスムーズ

オンラインショップ

各種キャッシュレス決済

配達時のお支払いの場合 ※事前にお知らせください。

現金/ギフトカード(JCB・VISA・UC・三菱UFJニコス)

ご来館お引き取りの場合

現金/ギフトカード(JCB・VISA・UC・三菱UFJニコス)

各種クレジットカード/各種キャッシュレス決済

オンラインショップで事前決済いただくと
当日のお渡しがスムーズです。

お電話

025-228-6220 受付時間 午前10:00〜午後5:00まで

※掲載商品の価格はすべて税込です。
※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。

ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル

〒951-8052 新潟市中央区下大川前通3丁目2230番地
TEL025-228-6111(大代表)
https://www.ni-grand.co.jp



一品一品に、
新しい年への
願いを込めました

たくさんの福が訪れますように。
そんな願いをこめた
新潟グランドホテルの
おせち料理。

参の重

中国料理

- ・くらげの冷菜
- ・鮑魚貝スライス
- ・蜜汁叉焼
- ・鶏肉の酒釀漬け
- ・カジキのハニーマスタード
- ・クルマの鮎炊き
- ・海老のチリソース
- ・穴子笹おこわ
- ・蓮の実あんの月餅
- ・イカ黄金焼き
- ・あんこう黒酢南蛮漬け
- ・紅茶鴨山椒風味

式の重

西洋料理

- ・ロブスターグラタン
- ・ローズモークサーモン
- ・コルニッション
- ・オーロラカスタード
- ・ドライマトの赤ワイン煮
- ・マッシュポテト
- ・フォアグラフランクレープ包み
- ・ドライフルーツとチーズのテリーヌ
- ・ローストビーフ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・ホタテ貝のプロバンス風
- ・ライブオリブ

壺の重

日本料理

- ・サーモン西京焼
- ・石狩漬けといくら醤油漬け
- ・数の子美味漬け
- ・黒豆蜜煮
- ・小梅甘露煮
- ・紅鮭昆布巻
- ・紅白なます

- ・海老真丈アーモンド揚げ
- ・焼き海老
- ・梅花餅
- ・焼き栗甘露煮・ブランデー漬け
- ・伊達巻
- ・葉付きかんかん
- ・たこの梅じそ風味

和洋中折衷三段お重

(約20cm×20cm×5cm)×3段

¥32,000 (税込)



ご注文は
こちらから

悠久

伝統的な日本のおせち料理と、ホテルのローストビーフ、
ロブスターなどのフランス料理、そして海老チリやアヒルなどの
中国料理を一度に楽しめる、ホテルこだわりの三段重です。



信濃

鯛やアワビ、のど黒や伊勢海老、牛肉などの吟味した
食材を、静香庵の板長が仕込みから盛り付けまで、
ひとつひとつ丁寧に仕上げた麗上のおせち料理です。

静香庵特製 懷石三段お重

(約20cm×20cm×5cm)×3段

¥66,000 (税込)

限定
10冊



メニューは
こちらから

常磐

数の子や黒豆といった伝統の祝肴に、
オマール海老のグラタンやローストビーフ、
海老チリなどワンランク上の味覚を厳選。
白木重に華やかに盛り付けた、
贅を極めたおせちです。

懷石風

和洋中特選三段お重

(約20cm×20cm×5cm)×3段

¥43,000 (税込)



メニューは
こちらから



セーヌ

キャビアやアワビなど極上食材を
シェフが華やかに昇華。
フレンチの技と彩りを重箱に詰め込んだ、
新春をかなる本格フレンチおせちです。

ベルビュー特製

フレンチ懷石二段お重

(約21cm×21cm×6cm)×2段

¥36,000 (税込)



メニューは
こちらから



長江

海老チリや蟹爪、アワビなどの海鮮と、
豚角煮や本格叉焼などの厳選したお料理を、
中国料理「慶楽」の料理長が
技と真心を込めて丁寧に仕上げたおせちです。

慶楽特製

中華懷石二段お重

八角(奥行約21cm×幅21cm×高さ5cm)×2段

¥35,000 (税込)



メニューは
こちらから



各商品の QR コードからメニュー内容の確認やお申込みができます

